


Sehr geehrte Damen und Herren, als Speisenanbieter sind wir stets bestrebt, mit unseren Leistungen auf Ihre Bedürfnisse und Wünsche einzugehen und uns weiterzuentwickeln. Für uns ein Zeichen, Ihre Wünsche und Erwartungen an eine gesunde Ernährung erfüllt zu haben. Aus diesem Grund haben wir uns für eine Bio-Zertifizierung entschieden und bieten Ihnen ab dem 1.10.2020 im vegetarischen Menü eine Bio-Komponente **ohne Mehrpreis** an. Beste Grüße aus Vogelsberg von Menü Mobil «Ihre regionale Frische» GmbH



*Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Allergene

1) mit Geschmacksverstärker; 2) mit Antioxidationsmittel; 3) mit Farbstoff; 4) mit Konservierungsstoff; 5) mit Süßstoff; 6) mit Phosphat; 7) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; A) Alkohol; B) Schweinefleisch; C) mit Rindfleisch
a) glutenh. Getreide; a1) Weizen; a2) Roggen; a3) Gerste; a4) Hafer; b) Krebstiere; c) Eier; d) Fische; e) Erdnüsse; f) Sojabohnen; g) Milch; h) Schalenfrüchte; i) Sellerie; j) Senf; k) Sesamsamen; l) Schwefeldioxid und Sulfit > 10 mg/kg; m) Lupinen; n) Weichtiere
Spuren von Allergenen lt. EU LMIV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden. In einer Großküche sind prozessbedingte Kreuzkontaminationen aller 14 Hauptallergene unvermeidbar und lassen sich trotz sorgfältigster Reinigung, Prozessführung und Überwachung sowie auch seitens der vorgelagerten Produktionsstufen unserer Vorlieferanten nicht vollständig ausschließen.

Bestellschluss

Wochentags: Zubestellungen bis Vortag (Mo-Fr) 10:00 Uhr
Wochenende: Zubestellungen bis Mittwoch 08:00 Uhr
Abbestellungen: Mo-Fr bis 07:45 Uhr am selben Tag

Die Speisen für das **Wochenende** liefern wir Ihnen **Freitags** tiefgekühlt an. Haltbarkeit:
• tiefgekühlt: 14 Tage bei -18 Grad Celsius
Die Alu-Assietten können nach Abnahme des Deckels in der Mikrowelle erhitzt werden.

Wir wünschen guten Appetit.

Erwärmungshinweise | Aluminium-Assietten (tiefgekühlt)

Backofen:
1. Backofen auf 150 Grad vorheizen.
2. TK-Alu-Assiette mit Deckel in den Ofen stellen. (mittlere Schiene)
3. Ober/Unterhitze 50-60 min. Umluft 40-50 min.
Mikrowelle:
1. Aluminiumdeckel entfernen.
2. Mit mikrowelleneigneter Haube abdecken.
3. Bei 800 Watt, 10-15 min. erhitzen.
Je nach Gerät/Leistung muss die Zeit angepasst werden.

Datum	Menü 1 / Seniorenteller	M1 3,90 € STM1 3,50 €	Menü 2 / Seniorenteller (STM)	M2 4,40 € STM2 3,90 €	Menü 3 M3 4,90 €	V1 - vegetarisch V1 4,10 €	Salate Sa 4,90 €	Kaltgericht Ka 4,40 €
	Mo 02.11.2020	Nudelsuppe mit Geflügelfleisch (a, a1, c, f, j, k, m) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Fruchtquarkspise (g)		Schweinegeschnetzeltes (3, B, a, a1, g) und Butterreis (g) dazu Fruchtquarkspise (g)		Pilzpfanne mit Kochschinkenstreifen (2, 4, 6, B, a, a1, g, i) und Kräuterspätzle (a, a1, c, f) dazu Fruchtquarkspise (g)	Vegetarische Bolognese mit Gabelspaghetti (a, a1, c, f, j, k, m) und Fruchtquarkspise (g)	Salat „Feinschmecker“ Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen, Boulette (6, a1, j, B) und Ei (c) mit Jogh. Hausdressing (a, g)
Di 03.11.2020	Grießbrei mit Vanilleschmack (3, a, a1, a2, a3, a4, c, f, g, h) dazu Birnenkompott		Schweineschnitzel (a, a1, B, c) mit Soße (a, a1, i) und Erbsen-Maisgemüse (a, i) dazu Kartoffeln		Herzhafte Schlachteplatte (2, 4, 6, B, a, a1, c, f, g, i, j) mit Sauerkraut (B, a, a1) und Kartoffeln	Gemüseragout (3, a, a1, f, g) mit Vollkornnudeln (a, a1) und Birnenkompott	„Chefsalat“ Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken (2, 4, 6, B, f), Käse (3, g) mit Joghurdressing (c, g, i, j)	Hähnchenschnitzel mit Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur (a, a1, c, g, h, i, j)
Mi 04.11.2020	Deftige Erbsensuppe mit Geflügelwienener (a, g, 6, i) und Brot (a, a1, a2, k) dazu Apfelmus (2)		Leckeres Würzfleisch (a1, a3, g, i) mit Kartoffeln und Apfelmus (2)		Schweineroulade in Zwiebel-Sahne-Soße (3, 4, a1, B, g, j) dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (2)	Eierkuchen (a, a1, c, g) mit Apfelmus (2)	Nudel -(a, a1, c) Gurken-Rucolasalat mit Hähnchenbrust und Hausdressing (c, g, i, j)	Baguette (a, a1) Matjesfilet (d) mit Eisberg, Tomate, Gurke, Zwiebel und Remoulade (c, g)
Do 05.11.2020	Kesselgulaschsuppe (3, B, a, a1) mit Brötchen (a1, a2, f, g, j, k) dazu Pfirsichkompott		Panierte Geflügel- Jagdwurstscheibe (2, 4, a, a1, c, g, j) mit Nudeln (a, a1, c, f) und Tomatensoße (3, a, a1, g) dazu Pfirsichkompott		Sülze „Hausmacher Art“ (2, 4, B) mit Remouladensoße (3, 5, c, g) dazu Bratkartoffeln	Bunte Nudeln (a, a1) mit fruchtiger Tomaten-Mozzarella-Soße (3, a, g, i) dazu Bio Apfel	Bunter Salat mit Tomate & Mozzarella (g), Tomatenscheiben, Mozarellakugeln, Ei gek.(c), Endiviensalat, Radicchio, Weißkohl, Karotten, mit Balsamicodressing (1, 3, g, 5, l)	Gebratenes Schnitzel (a1, B, c) mit Nudelsalat und Garnitur (4, 3, 5, a1, c, a, g)
Fr 06.11.2020	Gemüseintopf (Möhren, Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl) mit Eierstich (c, g) dazu Brot (a1, a2, k) und Obst		Bratfisch in Backteig (a, a1, d, j) mit Senfsoße (a, a1, f, g, j) dazu Kartoffelpüree (3, g) und Weißkohl-Rohkost		Rib-Steak „Smoky Barbecue“ (a1, B, j) (Schweinehacksteak) mit Kaisergemüse (a1, g) dazu Soße (a1, i, j) und Kartoffeln	Pikanter Kräuterquark (g) mit Kartoffeln dazu Weißkohl-Rohkost	Salat „Primus“ mit gebratenen Putenbruststreifen Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, Dill, mit Kräuterdressing (c, g, i, j)	Baguette Salami mit Gurke, Tomate und Remoulade (a, B, c, g)
Sa 07.11.2020	Paprikaschote (a1, c, i) gefüllt mit Hackfleisch dazu Bratensoße (a1, a, B, g, i) und Kartoffeln, Bohnensalat (5)	Sa M1 4,90 € STM1 4,40 €						
So 08.11.2020	Lammhacksteak (a, a1, c) mit Soße (a, a1, g, i) dazu Bohnengemüse (a, a1, f, g, i, j) und Klöße	So M1 4,90 € STM1 4,40 €						
Mo 09.11.2020	Blumenkohlcremesuppe mit Schweinefleisch (1, 3, B, a, a1, f, g, i) dazu Brot (a1, a2, k) und Obst		Buntes Eierfrikassee (a, a2, c, f, g, i) mit Kartoffeln und Obst		Schweineroulade „Jäger Art“ (B, a, a1, c, f, g, i, j) mit Mischgemüse (a, a1, f, i) dazu Soße (a, a1, g, i) und Kartoffeln	Möhrenschnitzel (a, a1, c, i, k) mit Kartoffelpüree (3, g) und Currysoße (a, a1, f, g, i, j) dazu Obst	Salat „Menü-Mobil“ mit Kochschinkenstreifen (6, B), Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen & Ei mit Hausdressing (c, g)	Baguette(a1) „Hot Dog“ mit Würstchen (1, 2, 4, 6, g), Ketchup (7), Senf (j), Gewürzgurke (4, 7) und Röstzwiebeln (a1)
Di 10.11.2020	Eiermuschelsuppe mit Geflügelfleisch (a, a1, c, i) dazu Fruchtquark (g)		Bratklops (B, a, a1, c, j) mit Rotkohl (a, a1) dazu Soße (a, a1) und Kartoffeln		Pikantes Pfannengyros (a, a1, 1, B, g, j) mit Tomatenreis dazu Rotkohlsalat	Vollkornnudeln (a, a1) mit cremiger Käse-Schnittlauch-Soße (3, a, a1, f, g) dazu Fruchtquark (g)	Salat „Venezia“ Blattsalat, Karotten, Paprika, Perlwiebeln, Hähnchenbruststreifen, Americandressing (2, g)	Berliner Wurstsalat (Würstchenscheiben(1, 2, 4, 6, B, g, i, j) Zwiebeln, Gewürzgurkenscheiben(5, j) mit Senf(j) mariniert dazu Brötchen(a1)
Mi 11.11.2020	Milchreis (g) dazu Zucker und Zimt sowie Apfelkompott (2)		Pikante Currywurst mit Tomaten-Curry-Soße (3, a, a1, B, g, i, j) und Kartoffelpüree (3, g) dazu Apfelkompott (2)		Schweine-Cordon-Bleu (a, a1, B, c, g) mit Blumenkohl-gemüse in Sauce Hollandaise (a, a1, c, f, g) und Kartoffeln	Blumenkohl-Käse-Bratling (3, a, a1, g) mit Rahmsoße (a, a1, f, g) und Kartoffeln dazu Apfelkompott (2)	Spaghettisalat (a, a1, c) mit Schwarzwälder Schinken (6, B) und Tomaten-Joghurdressing (2, g)	Gebratenes Schnitzel mit Kartoffelsalat und Garnitur (4, B, a, a1, g, j)
Do 12.11.2020	Brokkolicremesuppe mit Schweinefleisch (B, a, a1, f, g, i) dazu Brot (a1, a2, k) und Schokopudding (g)		Eierpatty (a, a1, a2, a3, a4, c, g, h) mit Rahmspinat (a, a1, g) und Kartoffeln		Schweinenackensteak (B) mit Letscho (3, a, a1, i, j) und Bratkartoffeln	Bio Nudeln (a, a1, c, f, j, k, m) mit Balkangemüse in Pusztasoße (a, a1) dazu Schokopudding (g)	„Diplomatensalat“ Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Salat, Pilze, Käse, Dressing (2, 4, B, c, g)	Baguette (a1) mit Putenbrustscheibchen (2, 4, 6) Remoulade (g), bunt garniert
Fr 13.11.2020	Möhreneintopf mit Schweinefleisch (3, B, a, a1, i) dazu Brot (a1, a2, k) und Apfelmus (2)		Seelachsfilet gebacken (a, a1, d) mit Kräutersoße (3, a, a1, f, g) und Gemüsereis dazu Apfelmus (2)		Bauernroulade (B, a, a1, j) mit Porreegemüse (a, a1, c, f, g) dazu Soße (a, a1, g, i) und Kartoffeln	Eierkuchen (a, a1, c, g) dazu Apfelmus (2)	„Schopskasalat“ Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse dazu Dressing (a, a1, g, 2, 4) und ein Bäckerbrötchen	Gebratene Hähnchenbrust mit Nudelsalat und Garnitur (4, a, a1, g, j)
Sa 14.11.2020	Weißer Bohnensuppe mit Kasselerfleisch (2, 3, 4, 6, B, i) dazu Obst	Sa M1 4,90 € STM1 4,40 €						
So 15.11.2020	Rindfleisch „nach Tafelspitzart“ (c, i) mit Meerrettichsoße (2, a, a1, f, g, l) dazu Klöße und Rote-Bete-Salat (5)	So M1 4,90 € STM1 4,40 €						





Menü Mobil

Ihre regionale Frische

Speiseplan

November 2020

Jetzt neu! Bio-Zertifizierung.



Kalenderwoche	Datum	Menü 1 / Seniorenteller (STM)	Menü 2 / Seniorenteller (STM)	Menü 3	V1 - vegetarisch	Salate	Kaltgericht
		M1 3,90 € STM1 3,50 €	M2 4,40 € STM2 3,90 €	M3 4,90 €	V1 4,10 €	Sa 4,90 €	Ka 4,40 €
47	Mo 16.11.2020	Gemüsesuppe mit Fleischklößchen (3, B, C, a, a1, c, i) und einer Scheibe Vollkornbrot (a, a1, a2, k) dazu Obst	Boulette "Meister Art" (B, a, a1, c, j) mit Soße (a, a1) dazu Mischgemüse (a, a1, i) und Kartoffeln	Seehechtfilet gedünstet (d) in Dillsoße (a, a1, f, g) mit Kartoffelpüree (3, g)	Grießbrei (a, a1, g) mit Zimt und Zucker dazu Obst	Salat „Roma“ Eisberg, Tomate, Schinken (B, 6), Mozzarella und Frenchdressing (g)	Gegrilltes Putensteak mit Curryremoulade im Baguettebrötchen (a, a1, c, g)
	Di 17.11.2020	Linsensuppe mit Rauchfleisch (a, i, B, 2, 4, 7) und einer Scheibe Vollkornbrot (a, a1, a2, k) dazu Obst	Gabelspaghetti (a, a1, c, f, j, k, m) mit Geflügel-Bolognese (3, a, g, i) dazu Mixsalat und Hausdressing (g)	Hackbraten (B) mit Möhrengemüse (a1, c, f, g) dazu Soße (a, a1, g, i) und Kartoffeln	Veg. Frühlingsröllchen (a, a1, f) mit Sojasoße (4, a, f, g) und Curryreis (i, j) dazu Mixsalat/ Hausdressing (g)	Caesars Chickensalat Mozzarella, Parmesan, Croûtons und Hähnchenbrust dazu Dressing (5, a, a1, c, g, i)	Sylter Heringssalat mit Brötchen und Garnitur (2, 6, a, a1, a3, c, d, g, i, j)
	Mi 18.11.2020	Kartoffelsuppe mit Geflügel-Wursteinlage (2, 3, 4, a, i, j) dazu Brot (a1) und Vanillepudding (g)	Schichtkraut (B, a, a1, g) mit Kartoffeln dazu Vanillepudding (g)	Pan. Putenschnitzel (3, a, a1, a2, a3, a4, c, d, f, g, h, i, j) mit Erbsengemüse (a, a1) dazu Soße (a, g) und Kartoffeln	Eieromelette mit Schnittlauch (c, g, i) dazu Bio Blumenkohlgemüse (a, a1, c, f, g) und Kartoffeln	Couscoussalat mit Fetakäse, frischem Gemüse und Rucola dazu Joghurt dressing (g)	Gebratene Jagwurstscheibe (2, 4, 6, a1, B, c, g, j) mit Kartoffelsalat (g, c) und Garnitur
	Do 19.11.2020	Hefeklöße mit heißer Pflaumensoße (1, 4, a, g) dazu Obst	Buntes Hühnerfrikassee (a, a2, f, g, i) mit Reis dazu Rotkohlsalat	Senfkrustenbraten (B, j) mit Soße (g, a, i) dazu Rotkohl (a, i) und Semmelknödel (a, a1, c)	Spiralnudeln (a, a1, c) mit Brokkolirahmssoße (a, a1, g, i) dazu Rotkohlsalat	Salat „Rhodos“ Fetakäse, Krautsalat, Gurke, Tomate, Oliven und Petersilie dazu Tzatziki (2, g)	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat und Remoulade (6, B, a, a1, c, f, g, j, k)
	Fr 20.11.2020	Graupensuppe mit Geflügelfleisch (g, a, a3, i) dazu Brot (a1, a2, k) und Mandarinenkompott	Bauerngulasch (2, 4, B, a, a1, g, i, j) mit Kartoffeln dazu Mandarinenkompott	Wildlachs mit Spinat dazu Hollandaise (g, a, a1, c, d, f, i) und Kartoffeln	Gemüseschnitzel (a1, a3, c, f, g, h) mit Kräutersoße (3, a, a1, f, g) und Kartoffeln dazu Mandarinenkompott	„Portugiesischer Salat“ Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Balsamicodressing (g, d)	Zwei Bouletten, Paprikacurryketchup dazu Essig-/Ol- Kartoffelsalat (a, a1, c, g, h, i, j)
	Sa 21.11.2020	Serbische Bohnensuppe (3, 6, i) mit Knacker (2, 4, B) dazu Obst	Sa M1 4,90 € STM1 4,40 €				
	So 22.11.2020	Schweinebraten (B) mit pikanter Soße (f, g, a) und Bayrisch Kraut (B, a, a1, i) dazu Kartoffelklöße (a, a1, c)	So M1 4,90 € STM1 4,40 €				
48	Mo 23.11.2020	Erbseintopf mit Geflügelwursteinlage (2, a, i, j) dazu Brot (a, a1) und Obst	Schweinegeschnetzeltes (3, B, a, a1, g) mit Kartoffelpüree (3, g) dazu Obst	Rinderschmorbraten mit Soße (a, c, g, i) dazu Schwarzwurzelgemüse (a, a1, f, g) und Kartoffeln	Kohlrabi-Medaillons (a, a1, c, i) mit Rahmssoße (a, a1, f, g) und Reis dazu Obst	Chinesischer Nudelsalat mit Sojakeimen, Chicken-Nuggets und Frenchdressing (4, a, a1, g, i, j, f)	Baguette mit Gyrosgeschnetzeltem, Zaziki und Krautsalat (4, B, a, a1, g, i, j)
	Di 24.11.2020	Ungarische Gulaschsuppe (2, 3, B, a, a1, i) mit Kartoffeln und Gemüseeinlage dazu Brötchen (a1, a2, f, g, j, k), Obst	Spirelli (a1, c) und Tomatensoße (a1) mit Geflügel-Jagdwurstwürfeln (1, 2, 3, 4, 5, 6) dazu Pfirsichkompott	Geschmorte Kohlroulade (a, a1, a2, a3, a4, c, f, g, i, j) mit Bratensoße (a, a1) und Kartoffeln dazu Pfirsichkompott	Rührei (c, g, i) mit Spinat (a, a1, g) und Kartoffeln	Salatteller mit zwei Kräuterfrischkäsetaschen und Joghurt dressing (a, a1, g)	Geflügelwiener mit Nudelsalat und Garnitur (2, C, a, a1, g, i, j)
	Mi 25.11.2020	Milchreis (g) mit Pfirsichkompott dazu Zucker und Zimt	Geflügelfrikadelle (a, a1, c, f, g, j) mit Bio Möhrengemüse (a1, c, f, g) dazu Kartoffeln und Soße (a, a1, g)	Thüringer Rostbratwurst (4, B, j) mit Bayrisch Kraut (B, a, a1, i) dazu Soße (g, i) und Kartoffeln	Gabelspaghetti (a, a1, c, f, j, k, m) mit Tomatenbasilikumssoße (a, a1, g) dazu Obst	Salatteller mit Erdnuss-Hähnchenspieß dazu Joghurt dressing (a, a1, e, j, g)	Chicken Nuggets süß sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur (4, 7, a, a1, g, i, j)
	Do 26.11.2020	Hühnerkraftsuppe mit Nudeln, Hühnerfleisch, Suppengemüse (a, a1, c, f, j, k, m) und Brot (a, a1, a2, k) dazu Fruchtojoghurt (g)	Pan. Jagdwurstscheibe (2, 4, B, a, a1, c, g, j) mit Nudeln (a, a1, c, f) und Tomatensoße (3, a, a1, g), Fruchtojoghurt (g)	Blumenkohl mit Schweineschnitzel (a1, B, c) dazu Hollandaise (a, a1, c, f, g) und Kartoffeln	Leckeres Gemüse ragout (a1, c, f, g) mit Petersilienkartoffeln und Fruchtojoghurt	„Amerikanischer Salat“ Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Tomate, Gurke dazu gebratene Hähnchenbruststreifen & American Dressing (c, g, i, j)	Backfisch mit Kartoffelsalat und Garnitur (4, d, a, a1, c, g)
	Fr 27.11.2020	Soljanka (2, 4, 5, B, a, a1, g, i) mit Brot (a1, a2, f, g, j, k) dazu Apfelmus(2)	Fischburger (a1, d, g) mit Dillsoße (a, a1, f, g) dazu Gemüsereis und Gurkensalat (2, a, g)	Spanferkelrollbraten (B) mit Rotkohlgemüse (a, i) dazu Soße (a, a1, g) und Kartoffeln	Quarkkeulchen (a, a1, g) dazu Apfelmus (2)	Brotsalat mit Eisberg, Tomate, Gurke und Senfdressing (a, a1, g, j, c)	Zwei Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Nudelsalat dazu Garnitur (4, 7, B, C, a, a1, c, g, i, j)
	Sa 28.11.2020	Grüne Bohnensuppe mit Schweinefleisch (3, B, a, a1, i, j) dazu Obst	Sa M1 4,90 € STM1 4,40 €				
	So 29.11.2020	Schweineroulade (B) in pikanter Soße (a, g, i, j) mit "Leipziger Allerlei" (a1, c, f, g) und Kartoffelklöße (a, a1, c)	So M1 4,90 € STM1 4,40 €				

Unsere Vorteile:

- Preis inklusive Dessert*
- regionale Lieferanten und Zutaten
- gesunde und abwechslungsreiche Menüs
- Wochenendmenü

* laut Menüzusammenstellung

Kunde werden?

1. Online-Anfrage stellen unter www.menuemobil.net oder per Telefon unter 036372/97681.
2. Nach positiver Belieferungsprüfung werden Sie als Kunde registriert und können bestellen.

Tel.: 036372 / 97681

Fax.: 036372 / 976829

Öffnungszeiten: Mo - Fr 07:00 Uhr - 14:00 Uhr

service@menuemobil.net • www.menuemobil.net

www.kita-catering.com

